

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juli 2025**
Finalgericht von Cornelia Poletto



Porchetta: Spanferkelrollbraten aus dem Ofen und Fenchelgemüse mit Saubohnen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Spanferkelrücken mit
 Bauchlappen
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Butterschmalz
 2 Zweige Rosmarin
 4 Zweige Thymian
 1 EL Fenchelsamen
 6 schwarze Pfefferkörner
 Fleur de Sel, zum Würzen

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Die Haut kreuzweise einritzen, danach mit der Haut nach unten ausgebreitet und auf die Arbeitsfläche legen. Fenchelsamen und den Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Mit 1 TL Fleur de Sel vermischen und auf dem Fleisch verteilen. Kräuter von den Stielen befreien, die Blättchen fein hacken und über das Fleisch streuen. Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Fleisch verteilen. Das Fleisch aufrollen, mit Küchengarn binden und nochmals salzen. Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und den Rollbraten rundherum knusprig anbraten. Anschließend herausnehmen, in eine ofenfeste Form geben und im Ofen auf dem Gitterrost ca. 15-20 Minuten auf eine Kerntemperatur von 58 Grad garen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten am Herdbrand ruhen lassen.

Für das Fenchelgemüse:

1 Fenchelknolle mit Fenchelgrün
 500 g Saubohnen
 4 La Ratte Kartoffeln
 8 Datteltomaten, „Datterini“
 4 Cipollini-Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 100 ml trockener Weißwein
 150 ml Geflügelfond
 30 ml Anisschnaps
 1 TL Fenchelblütenhonig
 Olivenöl, zum Braten + Abschmecken
 2 Zweige glatte Petersilie
 2 Zweige Estragon
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch andrücken. Fenchel waschen, halbieren und keilförmig den Strunk heraus schneiden. Danach in Spalten schneiden. Zwiebeln abziehen. Kartoffeln putzen und in Spalten schneiden. Fenchel, Zwiebeln und Kartoffeln im Bräter mit dem Olivenöl goldgelb anbraten.

Knoblauchzehen zugeben. Salzen und pfeffern. Honig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Anisschnaps und Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, den Geflügelfond zufügen. Tomaten dazugeben und das Gemüse mit geschlossenem Deckel auf dem Herd fertig garen.

Kräuter fein schneiden. Saubohnen aus den Schoten nehmen, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Nun die dünnen Häutchen entfernen, sodass nur die Kerne übrigbleiben. Saubohnenkerne zu dem Fenchelgemüse geben und alles mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Für die Fertigstellung: Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, das Küchengarn entfernen, würzen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse auf 2 vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und das Fleisch darauf setzen.

Zusatzzutaten von Antonie: *Antonie nutzte Zitronenabrieb für die Füllung des Spanferkelrollbratens und als Garnitur.
Zitrone*

Zusatzzutaten von Carsten: *Carsten nutzte Orangenabrieb zum Verfeinern des Gemüses und verwendete Orangenfilets für die Garnitur. Die Mandelstifte verwendete er nicht.
Orange, Mandelstifte*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juli 2025**
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Pasta con fegato e radicchio

Zutaten für zwei Personen

Für den Parmaschinken:
 4 Scheiben Parmaschinken
 Olivenöl, zum Braten

Den Parmaschinken in Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Pasta con fegato:
 200 g geputzte Kalbsleber
 200 g Penne
 2 Kräuterseitlinge
 4 braune Champignons
 ½ Kopf Radicchio
 1 Tropea-Zwiebel
 Butter, zum Braten
 2 EL alter Balsamicoessig
 50 ml roter Portwein
 50 ml trockener Rotwein
 ¼ Bund glatte Petersilie
 2 Zweige Salbei
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pasta in gut gesalzenem Wasser al dente kochen. Kalbsleber ggf. putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in der Pfanne vom Parmaschinken zerlassen und die Leber darin rundherum anbraten. Leber und Salbei herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Pilze klein schneiden. Zwiebel abziehen, in feine Spalten schneide in Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Pilze hinzugeben. Das Ganze schwenken und kurz braten lassen. Mit Rotwein, Portwein und Balsamicoessig ablöschen, dann Thymian und Rosmarin hinzugeben. Eine Flocke Butter hinzugeben und das Ganze etwas einkochen. Radicchio-Blätter in feine Streifen schneiden. Petersilie grob schneiden. Thymian und Rosmarin aus der Sauce nehmen. Pasta mit einer Pastakelle direkt in die Sauce geben, schwenken und kurz nochmals aufkochen lassen. Salbei aus der Leber nehmen. Leber, Radicchio und Petersilie zu der Pasta in die Pfanne geben und das Ganze nochmals schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
 Parmaschinken, von oben
 20 g Parmesan
 1 Zweig glatte Petersilie

Pasta auf Teller verteilen. Parmaschinken grob zerbröseln und über die Pasta geben. Mit gezupfter Petersilie und geriebenem Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.